

DRINKS.

KI NO TEA Kyoto Dry Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705140
Alkoholgehalt	45.1%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Japan
Region	Kyoto
Abfüller	The Kyoto Distillery, Shimanomazumecho-15, Kisshoin, Minami-ku., Kyoto, Japan
Marke	KI NO BI
Typ	Gin
Anwendung	pur oder im Mix mit Tonic Water
Degustationsnotiz	Süsse Noten in der Nase, Im Geschmack süssliche Aromen von weisser Schokolade und Wacholderbeeren. Langer Abgang mit Grüntee Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Aromatisiert mit Gyokuro und Tencha Grüntee
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Karton



Beschreibung

Im Süden der japanischen Millionenstadt Kyoto befindet sich Japans erste Gin-Destillerie. Ihre Gins werden auf Basis von Reisalkohol und auserlesenen, japanischen Botanicals erzeugt. Der Name Kinobi bedeutet "die Schönheit der Jahreszeiten", hat also rein gar nichts mit dem ähnlich klingenden Obi-Wan Kenobi zu tun. Das Besondere an diesem Gin ist der aufwendige Herstellungsprozess, den nur wenige Destillieren weltweit auf sich nehmen. Ausgangszutaten sind die in drei Gruppen eingeordneten Geschmacksgeber. Die Basis: Wacholder, Veilchenwurzel und Hinoki. Zitrus: Yuzu und Zitrone sowie Tee als dritte Gruppe. Jede Gruppe wird einzeln im Reisalkohol mazeriert und anschliessend destilliert. Nachdem die Destillate miteinander vermischt wurden, vereinen die Brennmeister die neu erhaltene Charge mit der Charge der vorherigen Woche, um die geschmackliche Konsistenz und Ausbalanciertheit des in Handarbeit gefertigten Gins zu wahren. Nach der mehrere Tage andauernden Lagerung wird die Hälfte des Erzeugnisses in die 70cl-Flaschen abgefüllt, während die andere Hälfte darauf wartet, schon bald mit dem neuesten Batch vermischt zu werden. Der Kinotea wird in Zusammenarbeit mit Lokalen Teeplantagen in der Uji Region südlich von Kyoto hergestellt. Die Gyokuro und Tencha Grüntees stammen von über 200 Jahre alten Plantagen und geben dem Gin leicht süssliche Aromen.